

Manual DE Instrucciones

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MODELO
MODEL
FPSTCMM901

Máquina para hacer mini pastelitos

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Mini Cupcake Maker

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Máquina para fazer mini cupcakes

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

Precauciones Importantes

Cuando utilice su artefacto, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.**
2. **NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando manipule materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar partes. Siempre use las asas del aparato cuando mueva la unidad.
3. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
5. Cuando use el aparato, colóquelo a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) de la pared en cualquiera de sus lados. Retire los cables de otros productos que se puedan encontrar detrás del artefacto.
6. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que haya fallado, caído al suelo o dañado de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
9. **NO** utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
10. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
11. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
12. Puede ocurrir un incendio si mientras el aparato está en funcionamiento se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. **NO** coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
13. La superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
14. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
15. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

16. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
17. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

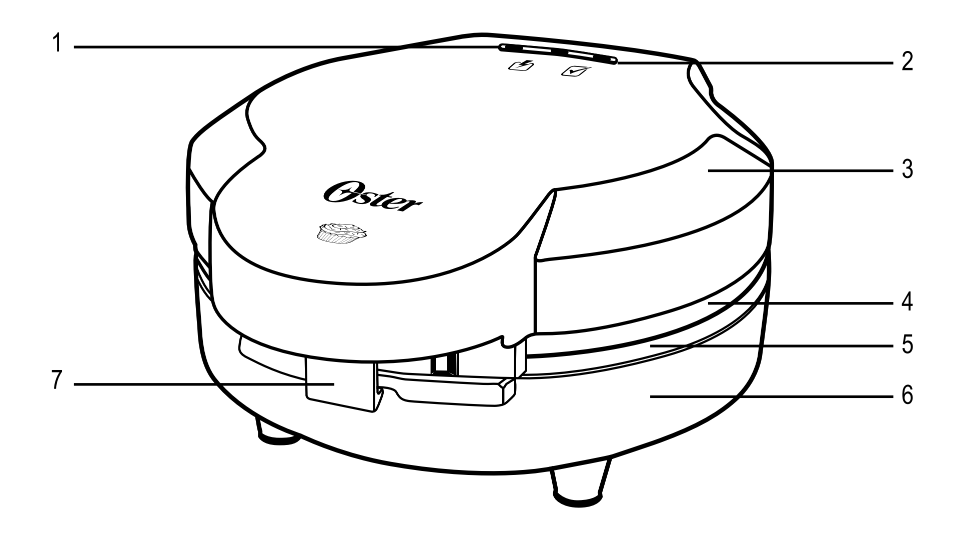
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

Conserve estas instrucciones

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Incluye un cable eléctrico corto para disminuir el peligro de que una persona o mascota se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente.

Descripción del artefacto



1. Luz indicadora de encendido
2. Luz indicadora de horneado listo
3. Cubierta superior
4. Plancha superior de cocción
5. Plancha inferior de cocción
6. Cubierta inferior
7. Pestillo de la tapa

Preparación para el uso por primera vez

- Remueva todas las etiquetas y materiales de empaque.
- Limpie las superficies de cocción con un paño o esponja suave y humedecido. NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.
- Desenrolle el cordón eléctrico completamente.

Usando su artefacto

1. Inserte el enchufe en el tomacorriente apropiado. La luz indicadora de encendido ⏻ se encenderá.
2. Permita que su máquina para hacer mini pastelitos precaliente hasta que la luz de Listo para Hornear ☑ se encienda. Esto indica que las planchas de cocción han llegado a la temperatura correcta para cocinar.
3. Cuando su máquina para hacer mini pastelitos se caliente por primera vez, puede que emita un ligero olor o humo, esto es normal en los aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.
4. Le recomendamos usar mini moldes de papel para pasteles con canales para mejores resultados. Inserte los mini moldes de papel para pasteles en la máquina para hacer mini pasteles.
5. Use una cuchara para llenar los moldes para mini pastelitos con la mezcla y llénelos hasta el borde del molde de papel.

   CONSEJO: Si coloca la mezcla directamente sobre las planchas de cocción de la máquina para hacer mini pastelitos, se recomienda que antes de usarla rocíe ligeramente las planchas con un rociador con aceite de cocina.
6. Cierre la tapa delicadamente y asegúrese de que el pestillo de la tapa esté bien colocado.
7. Deje cocinar por 5–6 minutos aproximadamente o hasta que al insertar un palillo de dientes en el pastel, el palillo salga limpio.

   CONSEJO: No levante la tapa antes del tiempo de cocción recomendado puesto que esto afectará los resultados.
8. Para remover los pastelitos, siempre use una espátula de madera o plástico. Nunca use un objeto filoso o de metal puesto que éste podría dañar la superficie antiadherente de las planchas de cocción.

   NOTA: Las superficies están calientes.

Consejos útiles

- Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la mezcla de los pastelitos y del tamaño del molde de papel.
- Las mezclas para pastelitos se pueden usar en la máquina. Siga la receta y el método según las instrucciones en el paquete de mezcla, pero solo cocine durante 5-6 minutos por tanda.
- Otras recetas son aptas para usar en la máquina de hacer pastelitos pero quizás solo necesita ¾ de la mezcla cuando esté llenando los moldes de papel.
- Recomendamos usar moldes de papel para hacer pastelitos, pero los pastelitos y los muffins pueden hacerse con o sin moldes de papel.
- Si usa la máquina de hacer pastelitos sin moldes de papel, asegúrese siempre que las placas están engrasadas antes de cocinar; esto facilita el retiro de los pastelitos una vez cocidos.
- No abra la máquina de hacer mini pastelitos antes del tiempo de cocción recomendado ya que esto puede afectar el resultado de cocción del pastel.
- Los pastelitos o muffins pueden congelarse y descongelarse para su uso posterior. Deje que los pastelitos se enfríen totalmente y luego póngalos en un recipiente hermético y congélelos. Los muffins pueden envolverse individualmente y congelarse para poner como postrecito en las loncheras.
- Use un cuchillo plano de punta redonda o una espátula para esparcir el glaseado fácilmente. Las espátulas angulares pueden obtenerse en las tiendas de artículos de cocina.

Cuidado y limpieza

1. Siempre desenchufe la máquina para hacer mini pastelitos del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe por completo antes de limpiar. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente , por lo tanto se requiere poca limpieza. Simplemente pásele una tela húmeda a las planchas de cocción.
2. No sumerja la máquina para hacer mini pastelitos en agua o cualquier otro líquido. No use esponjas de refregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso; engrase ligeramente las planchas de cocción para poder remover fácilmente los pastelitos cocidos.
3. No lave en el lavaplatos.

Recetas

PASTELITOS DE VAINILLA

1 taza de harina

⅔ taza de azúcar

1 ¼ cucharadita de polvo para hornear

¼ de cucharadita sal

⅓ de taza de mantequilla derretida

½ taza de leche

1 huevo, batido ligeramente

1 cucharadita de extracto de vainilla

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la máquina para hacer mini pastelitos con un rociador con aceite antiadherente de cocina (o coloque mini moldes de papel) y rocíe en la parte superior.

Cierre la tapa, enchufe y precaliente la máquina para hacer mini pastelitos hasta que la luz de Listo para Hornear ☑ se encienda. Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. En otro tazón, combine la mantequilla, la leche, el huevo y la vainilla.

Vierta los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezclen bien. Llene los huecos completamente y cierre la tapa.

Cocine de 5 a 6 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.

Retire los mini pastelitos, deje enfriar y cubra con su crema favorita o espolvoréelos con azúcar nevada.

PASTELITOS DE BROWNIE DE CHOCOLATE

½ taza (1 barra) de mantequilla

¼ de taza de barras de chocolate semi dulce o amargas

2 cucharadas de cacao en polvo

¾ de taza de azúcar

¼ de cucharadita sal

2 huevos grandes, batidos ligeramente

½ taza de harina

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la máquina para hacer mini pastelitos con un rociador con aceite antiadherente de cocina (o coloque mini moldes de papel) y rocíe en la parte superior.

Cierre la tapa, enchufe y precaliente la máquina para hacer mini pastelitos hasta que la luz de Listo para Hornear ☑ se encienda. Derrita la mantequilla y el chocolate en el microondas por 25 segundos, revuelva y repita hasta que la mantequilla y el chocolate estén derretidos. Revuelva y combine. En un tazón mediano, combine el cacao, el azúcar, la sal y los huevos y mezcle bien.

Vierta la mezcla de chocolate y mantequilla, revuelva bien hasta que se mezclen. Vierta y mezcle la harina. Llene los huecos y cierre la tapa.

Cocine por 3 minutos.

Retire los mini pastelitos, deje enfriar y cubra con Ganache de chocolate o crema de chocolate o espolvoréelos con azúcar nevada.

PASTELITOS DE MAÍZ Y TOCINO PARA DESAYUNO

½ taza de harina de maíz (cornmeal)

⅓ taza de harina

1 cucharada de azúcar

1 ½ cucharadita de polvo para hornear

¼ cucharadita de sal Kosher

⅔ taza de leche

1 huevo grande, batido ligeramente

2 cucharadas de mantequilla derretida

¼ taza de trocitos de tocino cocido

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la máquina para hacer mini pastelitos con un rociador con aceite antiadherente de cocina (o coloque mini moldes de papel) y rocíe en la parte superior.

Cierre la tapa, enchufe y precaliente la máquina para hacer mini pastelitos hasta que la luz de Listo para Hornear ☑ se encienda. En un tazón mediano, combine la harina de maíz (cornmeal), la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. En un tazón pequeño combine la leche, el huevo y la mantequilla.

Vierta los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos, añada el tocino y revuelva bien hasta que se mezclen por completo. Llene los huecos hasta 2/3 y cierre la tapa.

Cocine por 3-4 minutos.

Retire los pastelitos y sirva.

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the unit is turned off before unplugging.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. When using the appliance, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the appliance.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
10. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
13. The outer surface may get hot when appliance is used.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
16. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

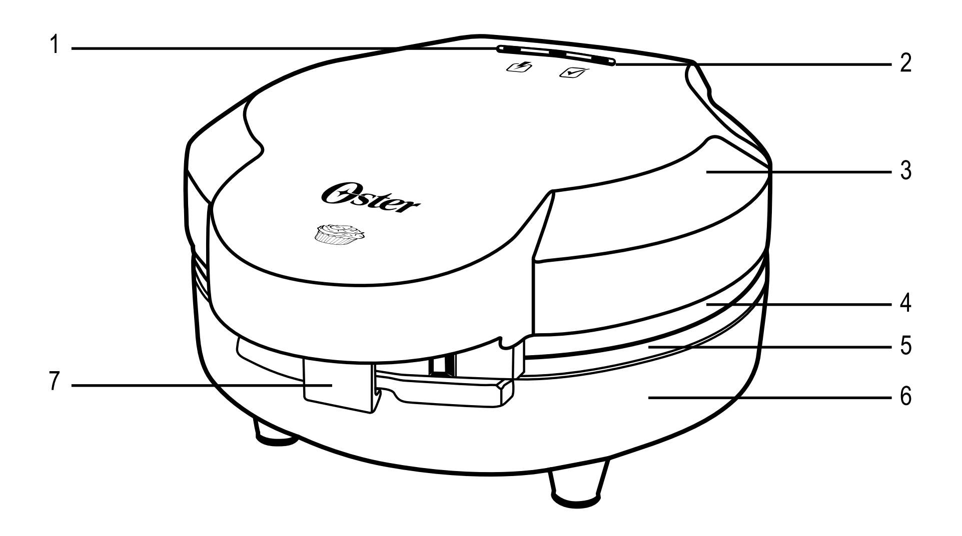
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Save These Instructions

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Description of the Appliance



1. Power light indicator
2. Bake Ready light indicator
3. Upper housing
4. Upper cooking plate
5. Bottom cooking plate
6. Bottom housing
7. Lid Latch

Preparing for First Time Use

- Remove any stickers, labels and other packaging materials.
- Clean cooking surfaces with a soft damp cloth or sponge. NEVER IMMERSE UNIT IN WATER.
- Unwind the power cord completely.

Using Your Appliance

1. Insert the plug into the appropriate power outlet. Power Light indicator ⏻ will turn on.
2. Allow your Mini Cupcake Maker to pre-heat until the BAKE READY ☑ light comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
3. When your Mini Cupcake Maker is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.
4. We recommend using fluted mini cupcake papercups for best results. Insert mini paper cupcake cups into Mini Cupcake Maker.
5. Fill cupcake cups with batter using a spoon and fill up to the top of the paper cup. **TIP:** If placing mixture directly into the Mini Cupcake Maker, it is advised to lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before use.
6. Gently close the lid and make sure lid latch is engaged.
7. Allow to cook for approximately 5–6 minutes or until a tooth pick inserted into the cupcakes comes out clean.
   TIP: Do not lift the lid before the recommended cooking time as this will affect the result.
8. To remove cupcakes, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates **NOTE:** Surfaces are hot.

Helpful Hints

- Cooking times may vary depending on the cupcake mixture and cupcake paper cup size.
- Cake mixes are suitable to use in the Mini Cupcake Maker. Use the recipe and method as directed on the packet mix but only cook for 5–6 minutes per batch.
- Other recipes are suitable to use in the Mini Cupcake Maker, but may only need 3/4 fill of mixture when filling cupcake paper cups.
- We recommend using cupcake paper cups for making cupcakes but cupcakes and muffins can be cooked with or without cupcake paper cups.
- If using the Mini Cupcake Maker without cupcake paper cups always ensure the plates are greased before cooking to make the removal of cooked cupcakes and muffins easily.
- Do not open the Mini Cupcake Maker before the recommended cooking time as this can affect the cooking result of the cupcake.
- Finished cupcakes/muffins can be frozen and thawed for later use. Allow the cupcakes to cool completely then place into an airtight container and freeze. Muffins can be individually wrapped and frozen for lunchbox treats.
- Use a flat rounded knife or angled spatula to spread icing easily. Angled spatulas are available from kitchen supply stores.

Care and Cleaning

1. Always unplug Mini Cupcake Maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow to completely cool before cleaning. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.
2. Do not immerse the Mini Cupcake Maker in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked cupcakes.
3. Do not wash in dishwasher.

Recipes

VANILLA CUPCAKES

1 cup flour
⅔ cup sugar
1 ¼ teaspoons baking powder
¼ teaspoon salt
⅓ cup melted butter
½ cup milk
1 egg, lightly beaten
1 teaspoon vanilla extract

Lightly spray Mini Cupcake Maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray (or line with mini cupcake liners) and spray inside top.

Close lid, plug in and preheat Mini Cupcake Maker until bake ready light turns on. Combine flour, sugar, baking powder and salt. In another bowl, combine butter, milk, egg and vanilla.

Pour wet ingredients into dry ingredients and stir until just fully incorporated. Fill wells full and close lid.

Cook for 5–6 minutes or until lightly browned.

Remove cupcakes, let cool and top with your favorite frosting or sprinkle with powdered sugar.

CHOCOLATE BROWNIE CUPCAKES

½ cup (1 stick) butter
¼ cup bittersweet or semisweet chocolate morsels
2 tablespoons cocoa powder
¾ cup sugar
¼ teaspoon salt
2 large eggs, lightly beaten
½ cup flour

Lightly spray Mini Cupcake Maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray (or line with mini cupcake liners) and spray inside top.

Close lid, plug in and preheat Mini Cupcake Maker until bake ready light turns on. Melt butter and chocolate in microwave for 25 seconds, stir, and repeat until butter and chocolate are just melted. Stir to combine. In a medium bowl combine cocoa, sugar, salt and eggs and stir well.

Pour in chocolate and butter mixture; stir well until just fully incorporated. Stir in flour. Fill wells and close lid.

Cook for 3 minutes.

Remove cupcakes, let cool and top with ganache, chocolate frosting or sprinkle with powdered sugar.

BREAKFAST CORN AND BACON MUFFINS

½ cup cornmeal

⅓ cup flour

1 tablespoon sugar

1 ½ teaspoons baking powder

¼ teaspoon Kosher salt

⅔ cup milk

1 large egg, lightly beaten

2 tablespoons butter, melted

¼ cup cooked, crumbled bacon

Lightly spray Mini Cupcake Maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray (or line with mini cupcake liners) and spray inside top.

Close lid, plug in and preheat Mini Cupcake Maker until bake ready light turns on. In medium bowl, combine cornmeal, flour, sugar, baking powder and salt. In a small bowl, combine milk, egg and butter.

Pour wet ingredients into dry ingredients, add bacon and stir until just fully incorporated. Fill wells 2/3 and close lid.

Cook for 3–4 minutes.

Remove muffins and serve.

Precauções Importantes

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O APARELHO.**

2. **NÃO** toque nas superfícies quentes. Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. Sempre use as alças quando for mover o aparelho.

3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. **Observação:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.

4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.

5. Ao usar o aparelho, deixe uma distância de pelo menos 15 cm (6 polegadas) da parede e das laterais. Mantenha afastados do aparelho os fios de outros aparelho.

6. Não use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.

7. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.

8. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.

9. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.

10. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.

11. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.

12. Um incêndio poderá ocorrer se o aparelho for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** guarde coisas em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.

13. A superfície externa poderá estar quente quando o aparelho estiver sendo usado.

14. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou

careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que NÃO brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

15. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

16. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.

17. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como; cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

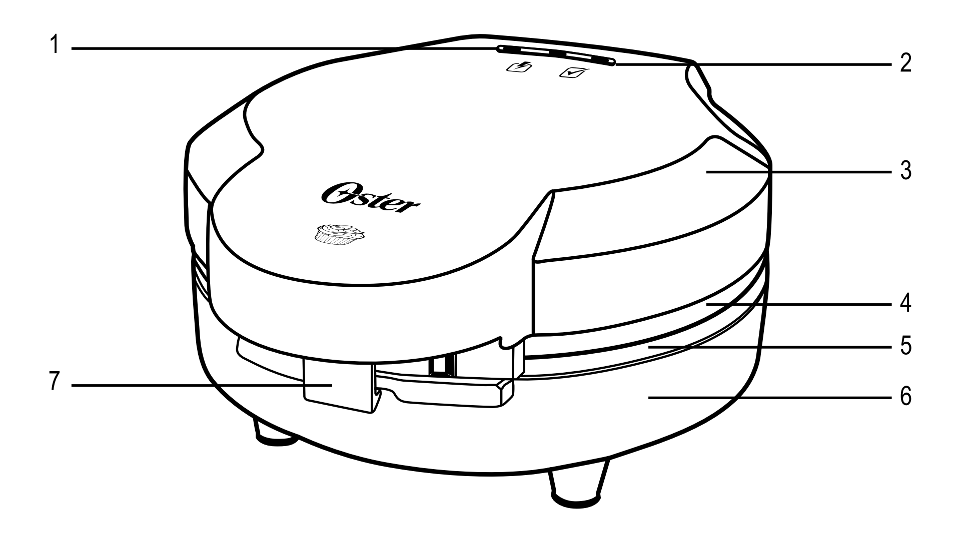
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Guarde estas Instruções

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

Descrição do Aparelho



1. Luz indicadora de ligado
2. Luz indicadora de pronto para assar
3. Carcaça superior
4. Superfície superior de cozimento
5. Superfícies inferior de cozimento
6. Carcaça inferior
7. Trava da tampa

Preparando para usar pela Primeira Vez

- Retire todos adesivos, etiquetas e materiais de embalagem.
- Limpe as superfícies para assar com pano ou esponja macia. NUNCA SE DEVE SUBMERGIR O APARELHO NA ÁGUA.
- Desenrole completamente o fio elétrico.

Usando Seu Eletrodoméstico

1. Ligue o fio na tomada adequada. A luz indicadora de ligado irá acender.
2. Deixe que a máquina para fazer mini cupcakes pré-aqueça até que a luz de pronto para assar acenda. Isso indicará que as superfícies de cozimento atingiram a temperatura correta para assar.
3. Quando a máquina para fazer mini cupcakes esquentar pela primeira vez, poderá emitir um pouco de fumaça e odor, isso é normal com eletrodomésticos desse tipo. Isso não afeta a segurança de seu eletrodoméstico.
4. Recomenda-se usar forminhas de papel caneladas para mini cupcakes para obter melhores resultados. Coloque os forminhas de papel para mini cupcakes na máquina para fazer mini cupcakes.
5. Encha forminhas de papel para mini cupcakes com a massa usando uma colher e encha até a borda das forminhas.

   DICA: Se for colocar a massa diretamente na máquina para fazer mini cupcakes, recomenda-se untar as superfícies de cozimento com um pouco de óleo antes de usar.
6. Feche a tampa com cuidado e trave.
7. Deixe assar por 5 a 6 minutos ou até o ponto em que ao espetar um palito de dente nos mini cupcakes, o mesmo saia limpo.

   DICA: Não levante a tampa antes do tempo recomendado para o preparo, pois isso poderá afetar o resultado.
8. Para retirar os mini cupcakes, use sempre uma espátula de plástico ou madeira. Nunca use um objeto pontiagudo ou de metal, pois poderão danificar a superfícies antiaderentes.

   OBSERVAÇÃO: As superfícies ficarão QUENTES.

Dicas Úteis

- O tempo de preparo poderá variar dependendo da massa para mini cupcakes ou do tamanho das forminhas de papel para mini cupcakes.
- Misturas para bolos podem ser usadas na máquina para fazer mini cupcakes. Use a receita e o método indicado na embalagem da mistura para bolo, mas asse apenas por 5 a 6 minutos por vez.
- Outras receitas também podem ser usadas na máquina para fazer mini cupcakes, mas poderão requerer que se encha apenas 3/4 das forminhas de papel para mini cupcakes.
- Recomenda-se usar forminhas de papel para mini cupcakes para fazer os mini cupcakes, mas os mini cupcakes e bolinhos podem ser assados com ou sem papel.
- Caso for usar a máquina para fazer mini cupcakes sem as forminhas de papel, certifique-se de que as superfícies de cozimento estejam untadas antes de assar para facilitar a retirada dos mini cupcakes ou bolinhos.
- Não abra a máquina para fazer mini cupcakes antes do tempo recomendado para o preparo, pois isso poderá afetar o resultado final.
- Mini cupcakes e bolinhos assados podem ser congelados para serem usados outra hora. Deixe os mini cupcakes esfriarem bem e em seguida coloque-os em um recipiente e congele. Bolinhos podem ser embalados individualmente e congelados para serem colocados nas lancheiras.
- Use uma faca arredondada, espátula ou espátula para bolo para espalhar o glacê com facilidade. Espatulas em ângulo podem ser encontradas em lojas de utensílios de cozinha.

Cuidado e Limpeza

1. Desligue sempre o fio da máquina para fazer mini cupcakes da tomada quando não estiver sendo usada ou antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. As superfícies de cozimento possuem um revestimento antiaderente que facilitam a limpeza. Basta passar um pano macio úmido nas superfícies de cozimento.
2. Não se deve submergir a máquina para fazer mini cupcakes na água ou em outros líquidos. Não use esponjas abrasivas, palha de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos. Antes de usar novamente; unte levemente as superfícies de cozimento para facilitar a retirada dos mini cupcakes.
3. NÃO LAVE NA LAVA-LOUÇAS.

Receitas

MINI CUPCAKES DE BAUNILHA

1 xícara de farinha

⅔ de xícara de açúcar

1 ¼ de colheres de chá de fermento em pó

¼ de colher de chá de sal

⅓ de xícara de manteiga derretida

½ de xícara de leite

1 ovo, levemente batido

1 colher de chá de essência de baunilha

Unte levemente as superfícies superior e inferior de cozimento com um pouco de óleo (ou coloque papeis para mini cupcakes) e unte a superfície superior de cozimento.

Feche a tampa, ligue na tomada e pré-aqueça a máquina para fazer mini cupcakes até que a luz indicadora de pronto acenda.

Misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Em outro recipiente, misture a manteiga, o leite, o ovo e a baunilha.

Despeje a mistura de ingredientes líquidos na mistura de ingredientes secos e mexa até que esteja tudo bem misturado. Encha bem as cavidades sem ir até a borda e feche a tampa.

Cozinhe por 5 a 6 minutos ou até ficar dourada.

Retire os mini cupcakes, deixe-os esfriar e adicione seu glacê preferido ou polvilhe com açúcar de confeiteiro.

CUPCAKES DE BROWNIE DE CHOCOLATE

½ xícara (200 g) de manteiga

¼ de xícara de pedacinhos de chocolate amargo ou meio amargo

2 colheres de sopa de pó de cacau

¾ de xícara de açúcar

¼ de colher de chá de sal

2 ovos grandes, levemente batidos

½ xícara de farinha

Unte levemente as superfícies superior e inferior de cozimento com um pouco de óleo (ou coloque papeis para mini cupcakes) e unte a superfície superior de cozimento.

Feche a tampa, ligue na tomada e pré-aqueça a máquina para fazer mini cupcakes até que a luz indicadora de pronto acenda. Derreta a manteiga e o chocolate em um micro-ondas por 25 segundos, mexa, repita o processo até que a manteiga e o chocolate estejam derretidos. Mexa até que esteja bem misturado. Misture o cacau, o açúcar, o sal e os ovos em um recipiente médio.

Despeje a mistura de chocolate e manteiga; mexa bem até que esteja bem misturado. Misture a farinha. Encha as cavidades sem ir até a borda e feche a tampa.

Asse por 3 minutos.

Retire os mini cupcakes, deixe-os esfriar e adicione glacê, cobertura de chocolate ou polvilhe com açúcar de confeiteiro.

BOLINHOS DE MILHO E BACON PARA CAFÉ DA MANHÃ

½ xícara de fubá

⅓ de xícara de farinha

1 colher de sopa de açúcar

1 ½ colher de chá de fermento em pó

¼ de colher de chá de sal Kosher

⅔ de xícara de leite

1 ovo grande, levemente batido

2 colheres de sopa de manteiga derretida

¼ de xícara de bacon cozido em pedacinhos

Unte levemente as superfícies superior e inferior de cozimento com um pouco de óleo (ou coloque papeis para mini cupcakes) e unte a superfície superior de cozimento.

Feche a tampa, ligue na tomada e pré-aqueça a máquina para fazer mini cupcakes até que a luz indicadora de pronto acenda. Misture o fubá, a farinha, o açúcar, o fermento e o sal em um recipiente médio. Misture o leite, o ovo e a manteiga em um recipiente pequeno.

Despeje a mistura de ingredientes líquidos na mistura de ingredientes secos e mexa até que esteja tudo bem misturado. Encha as cavidades até o nível de 2/3 da borda e feche a tampa.

Asse por 3 minutos.

Retire os mini cupcakes e sirva-os.



Características eléctricas de los modelos de la serie: **Electric characteristics of series models:** **Características elétricas dos modelos da série:**		**FPSTCMM901-XXX**
Voltaje/Voltage/Voltagem	**Frecuencia/Frequency/Frequência**	**Potencia/Power/Potência**
127 V	60 Hz	1000 W
220 V	50/60 Hz	900 W
220 V	50 Hz	900 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

MÁQUINA PARA HACER MINI PASTELITOS OSTER®
MODELOS: FPSTCMM901, FPSTCMM901-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V∿ 1000 W



Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

One year limited warranty – please see insert for details.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China   Printed in China   Impresso na China
P.N. 173346
CBA -120913